



# Les cadres sociaux de l'identification culturelle : une approche par l'alimentation à Cotonou

Élise Palomares

## ► To cite this version:

Élise Palomares. Les cadres sociaux de l'identification culturelle : une approche par l'alimentation à Cotonou. *Bastidiana*, 2000, 31-32, pp.207-223. halshs-01299171

**HAL Id: halshs-01299171**

**<https://shs.hal.science/halshs-01299171>**

Submitted on 16 May 2016

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## **Les cadres sociaux de l'identification culturelle : une approche par l'alimentation à Cotonou**

Pour citer cet article : Palomares Elise (2000), « Les cadres sociaux de l'identification culturelle : une approche par l'alimentation à Cotonou », *Bastidiana*, n°31-32, juillet-décembre, pp. 208-223.

L'enquête dont cet article est issu fait partie d'un programme de coopération et d'échanges internationaux portant sur l'alimentation des jeunes en ville<sup>1</sup>. L'enquête ethnographique à Cotonou, port et principale ville du Bénin, a été menée pendant trois mois avec Lazare Hoton, assistant de recherche à l'Université Nationale du Bénin. En sus des outils classiques de l'anthropologie - observation participante et entretiens semi-directifs auprès d'une vingtaine de personnes, nous avons mobilisé la méthode des « itinéraires » développée par Desjeux<sup>2</sup> dans le champ de l'anthropologie de la consommation. Ainsi, nous avons accompagné nos hôtes depuis le marché, la conservation des produits, jusqu'à la cuisine, le repas, la vaisselle, la gestion des restes et des déchets.

S'il est impossible de rendre compte ici de l'ensemble des interrogations sur les conditions sociales de production des savoirs que cette enquête a soulevé<sup>3</sup>, quelques remarques liminaires s'imposent. Dans la conversation riche et soutenue qui a animé ce travail de terrain collectif, il s'agissait d'éviter que la relative dépendance des sciences sociales béninoises vis à vis des sciences sociales françaises ne préjuge d'une quelconque hiérarchie au sein de l'équipe, pas plus qu'à l'inverse l'argument de la familiarité avec Cotonou ne devait faire autorité... Sur le terrain, l'arrivée et la présence d'une Française dans les foyers était toujours, d'une certaine façon, un événement, une situation classante. Comme dans la plupart des contextes où le chercheur occupe une position dominante vis-à-vis de ses interlocuteurs, beaucoup avait le sentiment d'être « jugés » dans leurs pratiques alimentaires quotidiennes<sup>4</sup>. Si ce sentiment n'a rien d'exceptionnel<sup>5</sup>, l'enquête a montré qu'en l'occurrence l'ancienne « situation coloniale »

---

<sup>1</sup> ouvrage collectif en cours sous la direction de D.Desjeux.

<sup>2</sup> DESJEUX (Dominique) « L'ethnomarketing, une approche anthropologique de la consommation : entre fertilisation croisée et purification ethnique », *Utinam*, n°21-22, 1997

<sup>3</sup> «La connaissance scientifique est, en partie, la résultante d'une construction sociale faite d'interactions, de tensions, de conflits ou de coopération entre chercheurs, commanditaires et individus interviewés, sous contrainte logistique et financière.» DESJEUX.D «Tiens bon le concept, j'enlève l'échelle...d'observation !» in *Revue Utinam* N°20.

<sup>4</sup> Ce d'autant qu'il n'est pas rare que les services de Santé publique béninois fassent des enquêtes afin de mettre un terme à certaines pratiques jugées dangereuses, comme par exemple celle de faire cuire le riz à l'étouffée avec un morceau de sol plastique.

<sup>5</sup> MAUGER (Gérard) *Enquêter en milieu populaire*. « Genèse » n° 6, décembre, 1991.

marque encore profondément les interactions franco-béninoise. Dans ces conditions, comment pénétrer avec tact dans l'espace privé des acteurs quand on est accompagné d'une jeune chercheuse française qui ignore les subtilités des règles du jeu social et qui, de surcroît, polarise l'attention ? De même, quel statut accorder aux discours sur l'authenticité béninoise, sur les rapports entre les sexes, sur les restaurants de Cotonou (dont beaucoup propose de la cuisine française) etc. ? La distance initiale n'avait cependant rien de définitif, au moins dans les interactions quotidiennes : la mobilisation du réseau de connaissance de Lazare Hoton, ce qui nous a fait bénéficier d'un « crédit de familiarité », largement décuplé par l'observation participante, en particulier suite au partage du repas avec nos hôtes, sans toutefois dissoudre entièrement ce rapport de place dans l'enquête<sup>6</sup>.

De prime abord, l'anthropologie de l'alimentation – en Afrique de surcroît – me paraissait constituer l'exemple même d'un objet dépolitisé, culturaliste, voire passéiste. A la suite d'I. Garabuau-Moussaoui – et de l'enquête de terrain –, nous affirmons que l'anthropologie *par* l'alimentation constitue au contraire un excellent analyseur des dynamiques à l'œuvre au sein de la société béninoise contemporaine. Le prisme des pratiques et des itinéraires quotidiens permet d'appréhender la construction des identités sociales et culturelles diverses et complexes, où l'on croise l'histoire des transformations sociales, économiques, politiques et culturelles du Dahomey, colonisé par la France en 1874, indépendant en 1960, puis République populaire du Bénin sous le régime marxiste de Matthieu Kérékou de 1972 à 1991, pour devenir l'actuelle République du Bénin.

Poursuivant un des apports fondamentaux de la sociologie bastidienne<sup>7</sup>, selon lequel les faits de culture ne peuvent s'étudier indépendamment des faits sociaux, nous tenterons ici de rendre compte de la production de symboles culturels, ethniques ou religieux mélangés, réinterprétés, opposés ou hiérarchisés, tant dans l'alimentation festive que dans l'alimentation quotidienne. Nous exposerons en premier lieu l'opposition entre les aliments et les usages « béninois » et « européen », et son articulation avec les clivages de genre et de classe qui traversent la « jeunesse » Cotonnoise. Ensuite, les conflits autour des changements de régime alimentaire suite à des conversions religieuses ou à des régimes amincissants – les seconds supposant l'adhésion à un certain type de discours médical et esthétique, là aussi désigné comme

---

<sup>6</sup> Palomares E., S. Tersigni, « Le rapport de place dans l'enquête : les ressources du malentendu » (à paraître in *Langage et Société*)

<sup>7</sup> BASTIDE (Roger) « Problèmes de l'entrecroisement des civilisations et de leurs œuvres », in Gurvitch G. (ed.), *Traité de sociologie*, PUF, Paris, 1960.

« occidental » - seront analysés. Enfin, les migrations régionales et internationales sont au cœur de la fréquentation des lieux de restauration : nous tenterons d’esquisser une description des usages, des plats et des lieux qui fondent le discours des citoyens sur la diversité culturelle de Cotonou.

### **A. Essence béninoise et façade européenne : imaginaires alimentaires à Cotonou**

Dans les désignations inter-ethniques, les métaphores alimentaires sont courantes, et généralement dépréciatives, souvent en termes de ‘mangeurs de ceci ou cela’ (d’escargots, de frites...pour ne citer que des exemples familiers du contexte européen.) Opposant l’enveloppe « noire » et le contenu « blanc », les « oreos » américains décrits par Lyman et Douglas, ou les « bounty »<sup>8</sup>, terme désignant les Antillais, renvoient aux « collaborateurs » de la race dominante. A l’inverse, au Bénin, l’imaginaire alimentaire oppose la véritable essence « noire », « africaine » des individus et la superficialité « blanche », « européenne » de leurs comportements dans des situations formelles.

#### *a. Je mange de la pâte, donc je suis Béninois*

Il existe une grande variété de pâte au Bénin : à partir du maïs, on peut élaborer de la pâte ordinaire (*wô*<sup>9</sup>), de la pâte rouge (*amiwô*), de l’akassa (*gui*), à partir du manioc pilé, gari ou cossette, on obtient du piron, ou de la pâte blanche. L’igname peut être pilé ou cossette, ce dernier servant à l’élaboration de la pâte noire (*amala*). Certaines sont associées à des spécialités régionales, d’autres correspondent plutôt à des occasions particulières. L’*amiwô* est un mets de fête, tandis que le gari est plutôt classé comme un plat « indigent ».<sup>10</sup>

Toutes les personnes rencontrées au cours de l’enquête, en particulier les hommes, ont fait l’éloge de la pâte ordinaire (de maïs), appelée « la pâte », les autres étant spécifiées, en lui attribuant une propriété de plat de résistance sans pareille. La pâte, c’est ce qui donne de la

---

<sup>8</sup> Par une curieuse coïncidence, « oreos » et « bounty » désignent tous deux des friandises au chocolat « noires » à l’extérieur et « blanches » à l’intérieur.

<sup>9</sup> traduction en langue fon.

<sup>10</sup> Le délayage du gari, consiste à mélanger de la farine de manioc (gari), de l’eau, du sucre, des galettes ou des cacahuètes et de la glace - si possible. Habituelle parmi les étudiants, cette pratique a donné lieu à l’ADN, Association des Délateurs Nocturnes, qui a joliment retourné le stigmate de la pauvreté étudiante en pratique souterraine d’intellectuels voués à l’étude au point de se passer de se nourrir « *correctement* » durant les horaires contraignants du restaurant universitaire.

force - le discours est souvent accompagné d'un geste éloquent- et une capacité de résistance incomparable, la seule qui *nourrisse* véritablement. Son caractère national est systématiquement mis en avant, dans des discours – s'adressant, rappelons-le, à une française – invoquant « *l'identité culturelle béninoise* ». La consommation de pâte équivaut à de *l'incorporation* quotidienne d'identité nationale, et le discours sur l'identité culturelle glisse – ici aussi – facilement vers une essentialisation de l'appartenance béninoise.

*Quand je prends de la pâte, je me sens Béninois avant tout. Si j'allais à l'étranger, je pense que c'est ce qui me manquerait le plus.*» (Guy)

Symbole d'unité, la nourriture « *commune de tous les Béninois* », est empreinte d'ambivalence, tout comme le sentiment d'appartenance nationale : il renvoie également à une pratique culinaire populaire, vulgaire, voire dévalorisante, avec laquelle il convient de prendre quelque distance. L'expression « un mangeur de la pâte froide de la veille au petit déjeuner » décrit une personne fruste, 'provinciale'<sup>11</sup>. L'authenticité béninoise/africaine de ce mets, comme certaines pratiques – manger sur une natte, à la main – renvoie tout autant à la force, la résistance et à la masculinité qu'à la vulgarité, voire l' 'arriération' 'africaine' et s'oppose en tout point aux plats et aux manières de tables des classes dominantes et/ou 'occidentales'. Le retour à l' 'authenticité africaine', prôné par les franges les plus dotées en capital culturel, peut aussi constituer un symbole de résistance politique, et d'une continuité d'appartenance de classe objectivement transformée, 'discours de compensation' décrit par Bastide<sup>12</sup> :

*« Nous mangerons dans le même plat, dans le même bol, on se regarde dans les yeux parce que nous sommes en Afrique et le repas communautaire c'est très important. Je m'assoie par terre sur la natte, d'abord, je ne fais pas l'universitaire, sur une natte, on forme un triangle et on mange correctement ».* (Philibert)

Issu d'une famille aisée, aujourd'hui cadre marié et père d'un enfant, Sybel mangeait régulièrement des spaghettis, du riz, des pommes de terre, selon ses termes empreints de gêne, des « *plats de yovos*<sup>13</sup> ». Il exprime aujourd'hui le désir de se conformer à une certaine norme, qui renvoie tour à tour à son identité masculine et béninoise.

---

<sup>11</sup> J'ai cependant ravi ma voisine, en partageant un matin avec elle de la pâte de la veille, à la main, assises sur une natte. Elle n'a eu de cesse de le faire savoir ensuite dans notre entourage, déclenchant les plaisanteries et les félicitations face à une telle incongruité qui m'a valu le titre de « béninoise d'adoption ».

<sup>12</sup> Bastide (Roger) « Continuité et discontinuité des sociétés et des cultures afro-américaines» 1970, *Bastidiana*, n°13-14 janvier juin 1996, cité par Cuhe (Denys) *La notion de culture dans les sciences sociales*, coll.Repères, 1996.

<sup>13</sup> Blancs.

*«Quand j'étais avec les parents, je ne mangeais pas très souvent la pâte. Maintenant je préfère prendre la pâte : il faut que je m'aligne. Quand on mange la pâte on se sent plus à l'aise. Je me dis que c'est un plat de chez moi et ça me plaît bien! Voilà une autre raison, c'est tu prends la pâte, tu te sens bien pour tout à l'heure! Tu es encore solide, la résistance.» ( Sybel )*

#### *b. L'alimentation festive : la façade européenne*

A Cotonou, le « paradoxe de l'authenticité » pour reprendre et détourner la formule de J.P.Warnier<sup>14</sup>, est le suivant : ce qui fait la spécificité des assiettes béninoises lors des fêtes, c'est qu'elle sont composées à la fois de mets «originellement béninois» et de nourriture « importée » qui ne l'est pas forcément plus que la précédente, si ce n'est qu'elle conserve un sceau d'extranéité. Les mets de fête africains quasiment incontournables sont l'amiwo (pâte rouge), le riz au gras, l'acassa, le poisson de mer (par opposition au poisson d'eau douce, ou au crabe, qui composent la sauce quotidienne)

L'exemple du riz est tout à fait révélateur : de denrée chère et importée, il s'est progressivement banalisé, à mesure que son prix baissait. S'il demeure un produit importé d'un point de vue économique<sup>15</sup>, son statut « culturel » actuel est plus flou et varie beaucoup selon les interlocuteurs, contrairement à d'autres plats plus aisément catégorisables.

*« Le riz au gras par exemple, quoi qu'on dise on va dire que le riz au gras est un plat étranger exotique, mais quelque part nous avons admis ça dans nos habitudes alimentaire, comme l'omelette. » Philibert*

Denise se souvient de l'importance de cette denrée, qui lui semble presque comique aujourd'hui :

*« Et les aliments de fête, hein! Je vais te dire les aliments de fête qu'on prenait en ce temps-là, c'est le riz. Si tu vois le riz, c'est la fête (rires) » (Denise)*

De même, les « macaronis » (le plus souvent des spaghettis) ont été progressivement 'déclassés' en perdant leur caractère étranger, luxueux et festif, qui vont de pair :

*« Je ne me souvenais même plus que ça a des origines italiennes. Au départ, oui parce que tu sais, avant, il a peut-être 15 ans ce n'était pas des trucs tellement populaires, on*

---

<sup>14</sup> WARNIER (Jean-Pierre) Le paradoxe de la marchandise authentique. Imaginaire et consommation de masse, L'Harmattan, Paris, 1994.

<sup>15</sup> Pour une bonne partie, le riz est réexporté vers le Nigeria, activité qui vaut à la République du Bénin l'appellation d'« Etat entrepôt » avancé par l'économiste béninois J.Igué.

*en prenait en petite quantité, c'était cher, c'était seulement pour des occasions précises qu'on préparait le macaroni, le couscous, c'était un jour de fête. Maintenant il y en a sur le marché, c'est moins cher, ça fait que bon on ne se soucie plus, c'est entré dans les habitudes alimentaires, donc ce n'est plus tellement extraordinaire quoi. Maintenant c'est tellement vulgaire...» (Guy)*

La mise en scène festive comprend des plats 'européens' mais aussi la succession de plats à « l'euro péenne », généralement absente des repas quotidiens. Des étudiants affirment que c'est au cours de situations classantes telles que des séminaires ou des colloques qu'ils ont eu l'occasion de prendre une entrée. Pour d'autres, c'est à l'occasion de cérémonies auxquelles ils avaient été conviés.

*« Chez nous, quand on veut faire un peu le blanc<sup>16</sup> on fait un mets qui n'est pas africain assisté de mets africains. Ce qui est exceptionnel dans un repas de fête, c'est le hors d'œuvre avant le plat de résistance et les dessert et l'apéritif. » (Nicaise)*

Ce *pattern* constitue une véritable norme, permettant en définitive de caractériser les cérémonies de Cotonou, qu'il s'accompagne d'un discours d'ouverture sur la diversité ou de considérations sur le caractère indispensable d'un plat de résistance africain. Du reste, la manière de préparer (le) hors d'œuvre – légumes, taille des morceaux, présentation – se ressemble fort d'une fête à l'autre.

*« Q: Si tu te mariaais, qu'est-ce que tu aimerais voir sur ta table ?*

- La pâte avec de la sauce de légumes, et quelques repas étrangers, comme des pommes frites avec des macaronis et de la salade sinon pour les amis qui vont arriver, je préfère aussi qu'il y ait des repas de chez nous, mais bien faits, voilà. Sinon moi je n'ai pas tellement d'exigence alimentaire, je mange de tout, que ce soit béninois, africain ou européen, peu importe. » (Guy)*

Le degré de raffinement varie selon les individus, comme le souligne la description détaillée de Whyelmine, étudiante, issue d'une famille très aisée, mais le « motif » du repas festif est identique. L'insistance récurrente sur l'attachement aux plats africains est souvent d'autant plus prononcée pour des personnes dont les pratiques alimentaires seraient classées « européennes » par leurs concitoyens.

*« On fait peut-être un hors-d'œuvre. Comme entrée, je fais de la mayonnaise, j'essaie de garnir ça avec des crevettes, des olives et j'achète de la salade bien pommée et là j'essaie de faire un plat comme ça, je prévois du pain coupé de façon oblique et j'essaie*

---

<sup>16</sup> faire l'important, voire le prétentieux.

*de bien garnir la table avec des assiettes bien faites, je prévois un apéro, peut-être un whisky. Après l'entrée, je n'ai pas forcément envie de faire quelque chose d'euro péen. Je fais peut-être de la sauce épinard ou bien je peux faire une autre sauce et là j'achète par exemple des poissons qu'on appelle poissons-chats et là je fais ça avec une sauce et je prépare du riz ou de l'acassa. Pour le dessert, je peux prévoir un ananas, et là je le fais en pirogue. » (Whylelmine)*

Ces considérations valent également pour les manières de table : la hiérarchisation entre les pratiques « européennes » et « africaines » est indissolublement culturelle *et* sociale, avec cependant une préférence sans cesse réaffirmée – fièrement ou honteusement – pour des pratiques « africaines ». Le discours de Germaine, en classe de troisième et vivant chez ses parents dans un quartier très défavorisé de Cotonou, correspond de façon frappante à un discours de minorité ethnique, qui s'applique à 'leur' cacher ses pratiques honteuses dans le secret de la sphère domestique. Or l'autre côté de la frontière entre 'eux' et 'nous', n'est pas seulement composé de gens plus riches ou plus cultivés, mais avant tout, d' 'étrangers' 'européens/anisés' ou 'français/cisés'. Elle précise d'ailleurs avec insistance que ce n'est pas par indigence ou ignorance des usages, mais par *goût* qu'elle mange à la main<sup>17</sup>.

*« Vraiment! ma fourchette naturelle là, j'aime ça. Les fourchettes sont là, mais je préfère ma main, la fourchette naturelle, là on mange bien. Et c'est parce que je suis à la maison, c'est à cause de ça que je mange avec la main. C'est une honte par exemple de manger à la Caravelle [restaurant de spécialités françaises] avec la main. C'est leurs habitudes, là-bas, tu dois prendre la fourchette avant de manger. » (Germaine)*

A travers ces pratiques, on entre au cœur des subtilités de la distinction sociale béninoise: s'il convient d'adopter des manières occidentales, il est tout autant de bon ton de clamer son authenticité africaine haut et fort, marquant ainsi sa distance vis à vis de l'ancienne puissance colonisatrice *et* son appartenance populaire. Le choix des menus dans les restaurants de Cotonou – en dehors des « maquis<sup>18</sup> » et du « bord de la voie » – participe de la même logique que les pratiques festives, desquelles elles ont très proches en termes d'occasion de consommation. Le restaurant est d'abord synonyme de luxe et ensuite de plats étrangers, si ce

---

<sup>17</sup> L'exposé de ces clivages ethniques et sociaux et des classifications symboliques ne revient pas à nier toute l'importance du plaisir proprement sensoriel de manger à la main lorsqu'on y a été habitué depuis l'enfance - ou même après ! - mais cela n'est pas l'objet de cet article.

<sup>18</sup> Echoppes intermédiaires entre le restaurant et la nourriture vendue par des commerçants « au bord de la voie ». Fort nombreux à Cotonou, les « maquis » sont aussi l'équivalent béninois des « bars ».



n'est français, les trois allant souvent de pair dans les pratiques alimentaires des jeunes Cotonnais les plus aisés. Cependant, on observe la même distanciation, à la recherche de l'« authenticité africaine », quitte à rejeter - dans le discours tout du moins - des plats qui ont fait partie intégrante de la socialisation enfantine :

*« Il y en a tellement à Cotonou, moi chaque jour j'en découvre mais je ne peux pas te dire sinon j'aime pas les restos typiquement européens parce qu'il y a peut-être des mets bon, je préfère là tu as le choix ou bien ils ont de ces mets qui ne sont pas typiquement européens. »*

*Q: Qu'est-ce qui te dérange dans les mets typiquement européens ?*

*Tu vois comme on a peut-être pas les même cultures c'est peut-être ça qui fait que..., n'empêche hein, parce que je me rappelle quand on était plus jeunes on avait des cuisiniers qui nous faisaient des plats européens...*

*Q: Quels sont ceux que tu fréquentes ?*

*Le Sorrento, mais ça c'est un restaurant c'est un peu français, Royal Tofa Ier ça c'est un peu français aussi...<sup>19</sup> Bangkok Terrasse, Le Trois Mousquetaires... »*

Denise, couturière aux revenus très modeste, raconte comment sa rencontre avec un commerçant Italien lui a permis de « *sortir en ville* » découvrir les restaurants de Cotonou. Elle insiste cependant sur les restaurants où l'on peut commander des « *des plats qu'on fait ici, naturels* », contre l'accusation de 'dénaturation' à laquelle elle est soumise du fait de sa relation avec un Italien 'blanc'. Nicaise fait écho à cette insistance, et cite les mêmes plats qu'elle, comme un leitmotiv identitaire : « *Il y a Canibes aussi, j'en profite pour prendre des mets typiquement africains, l'acassa, la pâte noire à base d'igname.* »

Associées au prestige et au pouvoir, portées par les groupes sociaux dominants, les références à l'ancienne puissance colonisatrice et, plus largement, à la domination « européenne » sont omniprésentes dans l'alimentation festive ou exceptionnelle, dans les ingrédients, les mets ou encore les manières de tables. Nourriture de façade, elle a aussi la réputation d'être peu nourrissante – qu'il s'agisse de pâtes ou de couscous... A l'inverse, la référence à l'authenticité, l'autochtonie « africaine » et/ou « béninoise » sont invoquées pour certains plats, associés à la force vitale et à la virilité masculine. L'ambivalence – et la prégnance – de ces catégorisations révèlent la prégnance actuelle de l'héritage historique de la colonisation, et les formes actuelles de domination économique et culturelle des pays du Nord.

---

<sup>19</sup> C'est également le restaurant le plus cher de Cotonou.

## **B. Conflits et interdits alimentaires : l'introuvable noyau dur culturel**

Le souci du propre, du sacré et du sain en matière alimentaire ont des implications multiples mais ils se traduisent tous par des interdits, des rituels culinaires précis et... par des conflits de normes. Ces conflits ne tiennent pas seulement au risque de remise en cause d'une appartenance commune. Ils perturbent d'autres normes de bienséance, d'hospitalité et de sociabilité liées au partage de nourriture, spécifiques à chaque contexte – festif, amoureux, familial, amical ou professionnel. Signes d'appartenance religieuse, ethnique ou à une classe sociale, leur labilité est à la mesure des changements affectant les identifications individuelles et collectives.

### *a. Une conversion religieuse*

Guillaume, peintre en bâtiment, nous a longuement décrit les diverses difficultés qu'il a pu rencontrer parmi ses proches lorsqu'il s'est converti au christianisme céleste, secte issue du syncrétisme entre le paganisme et le christianisme, née au Bénin dans les années 50. Les controverses ne portent jamais directement sur sa foi<sup>20</sup>, mais sur les changements de norme alimentaire que sa conversion suppose. L'adhésion au christianisme céleste entraîne en effet une rupture importante avec les anciennes habitudes alimentaires et impose ses exigences très contraignantes, dans des prescriptions où se mêlent la recherche de la pureté et celle d'une protection magique. Par exemple, l'eau de boisson doit être bénie avant d'être propre pour la consommation.

*« Comme je suis céleste, l'huile rouge [huile de palme] n'est pas trop conseillé. Si tu prends de l'huile rouge, souvent les sorcières t'attaquent, elles vont trouver de la place (...) Le christianisme céleste m'a interdit de prendre de gombo, le crabe aussi. A part ça, je ne prends pas les boissons alcooliques et avant d'aller lire la bible, la veille, tu ne dois pas t'approcher de la femme, ce n'est pas bon. » (Guillaume)*

Classiquement, les nouvelles prescriptions alimentaires et sexuelles sont étroitement liées. L'interdiction du gombo ne doit rien au hasard, celui-ci étant symboliquement lié à la virilité. En témoigne cette pratique courante : de retour du marché Saint-Michel, Philibert avait découpé le gombo en rondelles pour faire une sauce, en prenant soin que les « têtes » ne restent pas sur

---

<sup>20</sup> De façon générale, la société béninoise nous a paru particulièrement tolérante à l'égard des conversions et des syncrétismes religieux au cours de l'existence.

le sol de la cuisine. Ce faisant, il nous explique en riant que « *si un homme marche sur une tête de gombo, il perd sa puissance sexuelle.* »

Comme la viande de cochon est interdite également aux ‘célestes’, Guillaume se heurte à un étonnement récurrent, parfois à la violence verbale de ses proches, alors même que cette appartenance religieuse est courante et bien tolérée. Le refus d’accepter ce qui lui est offert s’avère fort inconvenant dans les cas où son hôte occupe une position dominante et/ou proche. La non consommation d’alcool le prive également de la sociabilité masculine quotidienne dans les « maquis », car ce choix le range du côté des femmes, dont beaucoup ne consomment que des « *sucreries* », <sup>21</sup> du moins en public (sauf dans le contexte particulier des boîtes de nuit).

#### *b. la construction sociale d’interdits alimentaires*

Les changements religieux ne sont cependant pas les seules sources de changements importants dans l’alimentation. De fait, les interdits alimentaires proviennent d’origines très diverses. Dans les contacts constants entre des groupes, comme entre Béninois et Nigériens, certains interdits fondent le discours de la différence culturelle – voire d’humanité. Ils sont alors difficilement franchissables, en dépit des tonnes de riz exportées chaque année entre les deux pays ...« *Les Nigériens ne mangent pas de crabes parce qu'ils trouvent que c'est un peu barbare, un peu sauvage, mais eux, ils consomment la cigale...* » affirme Philibert.

En sus des symboles et des croyances collectives, l’expérience personnelle de chacun aboutit à une grande diversité de prescriptions alimentaires. Nicaise a cessé de manger du riz, ce qui signifie pour lui d’être sorti de l’enfance, pendant laquelle il en a « *trop consommé* ». Le dégoût inspiré par le manque d’hygiène peut être à l’origine d’interdits alimentaires aussi puissants que les interdits religieux et font souvent suite à des événements précis. Ces interdits peuvent être attachés à des lieux (les maquis, le moulin à condiment « traditionnel » du marché – pierre où chacun écrase les condiments <sup>22</sup> mélangés à l’aide d’un rouleau –) ou à des catégories d’aliments (le poisson surgelé, la moutarde) ou à des catégories de personnes (certaines vendeuses sur le marché, des personnes de l’entourage dont on se défie). La construction du sacré, du propre et du sain dans l’alimentation, qu’ils se fondent sur des discours religieux, moraux, hygiénistes ou médicaux se traduisent dans le quotidien en gestes de purification et en stratégies d’évitement.

---

<sup>21</sup> terme générique qui désigne, outre le Coca-Cola, le Fizzy, le Moka, et le Yoki, boissons gazeuses produites par la Sobebra.

<sup>22</sup> En générale des piments, du poivre, éventuellement des crevettes grillées et séchées, équivalent culinaire du « cube maggi », très utilisé également.

Enjeux de négociation, source de conflits, l'observation participante montre que leur labilité est bien plus grande que les discours savants et populaires ne l'affirment.

*c. L'avènement du régime minceur ?*

Une grande source de conflit intergénérationnel et conjugal concerne les régimes amincissants. La norme en matière de « *forme* » est contradictoire: pour les hommes, si l'on se réfère aux normes plus anciennes, la réussite doit s'accompagner de signes extérieurs visibles, dont le gain de poids est l'un des plus évidents. Pour les femmes, les formes généreuses sont synonymes de santé et de fécondité. Cependant, les normes esthétiques actuelles parmi les milieux sociaux les plus dotés en capital économique et symbolique sont modelées sur celles de l'Occident, qui érige la minceur en idéal esthétique et en fait également un signe de distinction et de réussite. Ce sont les jeunes béninoises cultivées qui subissent le plus cette contradiction – souvent une grande partie des entretiens avec elles ont tourné autour de ces questions. Armande se « nourrit » de magazines féminins français et se trouve en conflit permanent avec ses parents au sujet de son alimentation. L'adhésion aux normes occidentales s'accompagne de culpabilité, de lipophobie et de régimes, peu connus de la majorité des jeunes Béninois. Rosita regrette que Sybel ait « *commencé à pousser le ventre* », selon l'expression consacrée - qui s'accompagne souvent de félicitations - et cherche à contrôler le régime alimentaire de son mari mais c'est un discours exceptionnel, de même que celui de Whylelmine :

*« Il faut manger à une heure donnée, avoir des heures assez réglementaires, manger ce qu'on aurait voulu manger, bien varier cette nourriture, une alimentation quand même riche mais pas trop riche, parce que là tu manges encore mal. Comme je lisais dans un livre, nos aliments doivent être nos remèdes et nos remèdes nos aliments »*

En dépit d'un début de diffusion de l'univers symbolique et des règles de la diététique « occidentale », en particulier chez les jeunes femmes issues des classes aisées, elle demeure complètement absente pour le plus grand nombre. La consommation des Béninois reste fort éloignée du fantastique essor des « nutricaments » occidentaux, consommés pour leurs « apports nutritionnels » supposés et dont les effets seraient *ciblés avec précision* : force, «tonus», forme, croissance, beauté de telle ou telle partie du corps, intelligence, lutte contre les caries, concentration, minceur, santé de la peau... la liste est inépuisable, et sans cesse élargie. Cette logique marketing, omniprésente en Europe ou aux Etats Unis, reste en définitive assez

étrangère aux représentations et aux pratiques de la plupart des Béninois. Ainsi, dans un magasin d'alimentation générale, des sachets de jus d'orange déshydraté «sans sucre» sur un présentoir attirent l'attention de mon collègue : « *C'est sans sucre ?! On rajoute ensuite alors?* »

#### *d. L'alimentation dans la gestion des conflits conjugaux*

Les changements alimentaires ne sont bien évidemment pas toujours à l'origine de conflits et surtout, on peut renverser la perspective : ils peuvent en être l'expression. Un des moyens de rétorsion fréquemment utilisé par les hommes vis à vis de leurs femmes consiste à refuser de « *manger de leur plat* » avec ostentation (en effectuant d'éventuelles expéditions nocturnes dans la cuisine). Ces courtes « grèves de la faim » dans l'espace privé révèlent les rapports de pouvoir qui se jouent à travers la division sexuelle des tâches culinaires, au cœur de la construction conjugale<sup>23</sup>. Cette pratique consiste à montrer qu'il y a un « *problème* » auquel « *elle* » doit trouver une solution. On peut faire l'hypothèse ici que son efficacité pratique réside dans le fait que le rejet de « son plat » remet en cause toute la légitimité de sa présence au foyer, tant les rôles d'épouse, de mère et de cuisinière sont liés<sup>24</sup>. A l'inverse, lorsqu'il s'agit de se faire pardonner – ou de faire plaisir – des yaourts accompagnés de croissants (produits relativement chers qu'on ne trouve pratiquement que dans le centre ville) sont apportés à domicile, sur le même mode d'interaction que les fleurs dans le contexte français.

### **C. Plats et migrations dans la ville**

Ce tour d'horizon des éléments structurant les imaginaires et les pratiques alimentaires à Cotonou ne serait pas complet – sans être exhaustif ! – sans les ingrédients, les lieux et les plats liés aux migrations. Qu'elles soient de longue durée voire définitives (vers l'Europe, les Etats-Unis, la Côte d'Ivoire, depuis le Nigeria ou le Nord du Bénin) temporaires (par exemple, pour des séjours linguistiques vers le Ghana voisin, anglophone) ou régulières (au travers des échanges commerçants avec le Nigéria) elles fondent les discours sur la diversité urbaine et culturelle de Cotonou.

---

<sup>23</sup> Palomares E. (2000) « 'Jeunesse' et reproduction des inégalités de genre au Bénin : une anthropologie du quotidien alimentaire » article à paraître dans l'ouvrage collectif précité.

<sup>24</sup> Même dans les cas où une cuisinière ou d'autres membres (enfants, parentes...) sont présents dans le foyer, ils n'assument qu'une partie des tâches culinaires, en général les moins valorisantes.

Les plats<sup>25</sup> de pays voisins (Togo, Nigeria, Côte d'Ivoire, Burkina...), ceux des régions du nord du Bénin ont des statuts particuliers, en général reliés aux catégories ethno-nationales associées à ces espaces. Les modes d'approvisionnement (certains ne se trouvent que sur les marchés locaux, d'autres exclusivement à Dantokpa, le grand marché international) et de consommation ainsi que les jugements de valeurs associés aux plats peuvent être mis en parallèle avec les statuts socio-économiques des différents courants migratoires installés à Cotonou ou, à l'inverse à celui des migrants béninois dans ces pays. Les Ibos du Nigeria, réfugiés au Bénin suite à la guerre du Biafra puis aux tensions inter-ethniques récurrentes, sont très stigmatisés : absents des discours sur la diversité culturelle, aucune spécialité, aucun plat ne leur est associé.

A Cotonou, la nourriture de base du « village d'origine » constitue une référence dans la présentation de soi. Cependant, les plats quotidiens du village d'origine ne se retrouvent pas forcément dans l'alimentation quotidienne. De nombreux maquis tenus par des Savéens [Savé, département du Zou] servent de l'igname pilé, lieux et plats de Cotonou devenus emblématiques pour les migrants originaires de ce village. La référence régionale, venant s'ajouter à la référence nationale, fonctionne comme un « supplément d'authenticité » ethnique et populaire. Les plats sénégalais et ivoiriens se rangent dans la catégorie des plats exotiques et prisés, reflet des relations inégales qu'entretiennent ces deux espaces avec le Bénin. Le fait d'être allé en Côte d'Ivoire, qui domine la sous-région d'un point de vue économique et où les immigrés béninois sont nombreux, est valorisant, de même que d'entretenir des relations avec les ressortissants de ce pays. Les maquis cités par Sybel et Rosita se situent dans les « beaux quartiers » de Cotonou et sont également les plus chers. De façon plus générale, ce type de restaurant s'inscrit dans un phénomène urbain globalisé de la culturalisation du marché<sup>26</sup>:

*« La particularité de ce maquis [Dounia] c'est au niveau du repas ils font du kiep djen [plat sénégalais] bien, ça c'est bien fait, bien pimenté là, c'est un ami ivoirien qui m'a fait manger ça ici pour la première fois dans un restaurant, c'est un plat sénégalais qu'il a découvert en Côte d'Ivoire. Ce qui me plaît aussi c'est qu'il y a des groupes traditionnels qui jouent souvent là et puis il y a le cadre aussi qui est vraiment bien. »*

Le cas des restaurants « chinois » est différent. Leur fréquentation est exceptionnelle, et particulièrement « exotique ». Aucun ingrédients ni recette de cuisine dits 'chinois' n'entrent ni

---

<sup>25</sup> il faudrait ajouter systématiquement : « désignés comme venant »

<sup>26</sup> SELIM (Monique) « L'ethnisation de l'entreprise et culturalisation du marché : impasses. » in *Journal des anthropologues* n°77-78, 1999.

dans la cuisine quotidienne, ni dans les mets de fête. Pourtant, de nombreux liens se sont établis entre les deux pays, en particulier durant la période communiste de 1972 à 1990, propice à de nombreux échanges économiques, universitaires et architecturaux – les édifices et les monuments<sup>27</sup> demeurant les vestiges les plus tangibles de cette période de l'histoire béninoise. Un des restaurants chinois les plus connus est situé sur la route de l'aéroport, déjà hors de la ville, ce qui reflète son statut marginal, alors que, pour ne citer que cet exemple, les restaurants et les boulangeries « français » émaillent le paysage urbain des beaux quartiers.

## Conclusion

En conclusion, cette incursion dans les pratiques alimentaires quotidiennes des jeunes citadins de Cotonou met en exergue la pluralité des situations et des identifications individuelles et collectives. Dans cette diversité, le rapport à l'ancienne puissance colonisatrice et à l'identité nationale<sup>28</sup> nous a cependant paru constituer les références culturelles les plus prégnantes, et les plus transversales. Par leur récurrence systématique<sup>29</sup>, et leur articulation particulière aux rapports de classe et de genre qui leur servent de support durable, ils nous ont paru constituer *actuellement* les vecteurs principaux de la production de sens et de clivages identitaires. Les conflits autour des changements de régime alimentaire et la construction d'interdits alimentaires de nature très variée soulignent les transformations incessantes des prescriptions alimentaires, trop souvent décrites dans les discours savants comme dans les discours populaires comme relevant d'un 'noyau dur' culturel, tangible, observable, voire transmissible. Enfin, la mise en perspective entre l'alimentation des jeunes citadins et les espaces urbains d'approvisionnement et de restauration liés aux migrations indique que la diversité culturelle de Cotonou, loin de constituer un foisonnement aléatoire et juxtaposé de 'cultures', prises comme des entités irréductibles et cohérentes, est en réalité reliée par une même structure sociale de catégorisation et de hiérarchisation ethno-culturelle.

## Bibliographie

---

<sup>27</sup> Un des ronds points les plus importants de la ville, la place de l'Etoile Rouge, est un repère urbain incontournable. Une énorme étoile forme la base et un gigantesque piédestal porte un travailleur brandissant un marteau. La légende des lieux veut qu'un « fou » vînt quotidiennement invectiver cette statue en lui criant : « Jacob, descends, la production, ça se fait en bas, pas en haut d'une statue ! » Suite de quoi elle a été surnommée : « Jacob, descends ! »

<sup>28</sup> Ce constat empirique est sans aucun doute lié au fait que « l'Etat-nation moderne se montre infiniment plus rigide dans sa conception et son contrôle de l'identité que ne l'étaient les sociétés traditionnelles. » cf. Cuche (Denys) *op.cit.*

<sup>29</sup> En dehors des seules interactions de face à face avec une interlocutrice française, évidemment propices à la mise en exergue de ces deux éléments.

APLOGAN (Jean-Luc) « Bénin, une démocratie apaisée. Transition politique en Afrique de l'Ouest. », *Le Monde Diplomatique*, novembre, 1997.

BASTIDE (Roger) « Problèmes de l'entrecroisement des civilisations et de leurs œuvres », in Gurvitch G. (ed.), *Traité de sociologie*, PUF, Paris, 1960.

BOURDIEU (Pierre) *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Ed. de minuit, 1979.

CUCHE (Denys) *La notion de culture dans les sciences sociales*, Coll. Repères, La découverte, Paris, 1996.

DESJEUX (Dominique) « L'ethnomarketing, une approche anthropologique de la consommation : entre fertilisation croisée et purification ethnique », *Utinam*, n°21-22, 1997

DOUGLASS, (William), LYMAN (Stanford) « L'ethnie : structure, processus et saillance », *Cahiers Internationaux de sociologie*, vol LXI, 1976.

FISCHLER (Claude) *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Editions Odile Jacob, Paris, 1990.

HOTON (Lazare), PALOMARES (Elise) « L'assiette des jeunes, miroir de la vie sociale au Bénin. » rapport d'enquête sous la direction de Dominique Desjeux, multigr., 1997.

MAUGER (Gérard) *Enquêter en milieu populaire*. « Genèse » n° 6, décembre, 1991.

SELIM (Monique) « L'ethnisation de l'entreprise et culturalisation du marché : impasses. » in *Journal des anthropologues* n°77-78, 1999.

WARNIER (Jean-Pierre) *Le paradoxe de la marchandise authentique. Imaginaire et consommation de masse*, L'Harmattan, Paris, 1994.

Doctorat d'anthropologie sociale en cours sous la direction de Catherine Quiminal à l'Université de Paris VII/URMIS (Unité de Recherche « Migrations et Sociétés »). Chargée d'étude à l'INED (Institut National d'Etudes Démographiques) dans le cadre de l'enquête européenne « Les dimensions spatiales de l'intégration et de l'exclusion sociale urbaine » (URBEX) sous la direction de Patrick Simon.